

autocertificazione e prezzo sorgente

###### l’olio

###### IL PRODUTTORE

## Nome identificativo dell’azienda

## Comune (Provincia)

###### IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda:

## (Nome Produttore)

Ragione sociale:  
Indirizzo (Via, CAP, Località e Comune, Provincia):   
Telefono:Fax:  
E-mail:Sito internet:

Proprietario:Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni):Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):Eventuali servizi in azienda (agriturismo, b&b, ristorazione…):  
Eventuali prodotti acquistabili in azienda:Descrizione del nucleo famigliare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica):

Estensione terreni (ha):Superficie coltivata a oliveto (ettari):Altre colture (quali):Tipo di conduzione (proprietà/affitto/altro):Tipo di coltivazione (convenzionale, integrato, biologico, biodinamico, con o senza certificazione, altre particolarità):Eventuali società di certificazione:  
Eventuale laboratorio di analisi utilizzato:

Consulenti:  
Lavoratori fissi (indicare il numero):Lavoratori stagionali (indicare il numero):Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:  
Ricorso a lavoro interinale (si o no, frequenza):

Numero totale di litri d’olio prodotti all’anno (mediamente):Vendita diretta di olio (specificare se in azienda, mercati, fiere, e la percentuale):Canali distributivi (specificare quali agenti/distributori, aree di interesse, e la percentuale):  
Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare la percentuale e in quali catene, per esempio Coop, Eataly, ecc.):Totale vendite ultimo anno (solo olio, fatturato e vendita diretta):

Una breve storia dell’azienda:

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche):

Condizioni ambientali del posto e dell’area di produzione (eventuali rischi ambientali):

I miei principi e idealità di produttore:

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

###### L’OLIO

Nome e/o Denominazione dell’olio:

Campagna olivicola (anno):

#### L’olivicoltura

Varietà:Comune/i di produzione:

Superficie uliveto:N° piante di olivo:Età degli olivi:Sesto d’impianto e cultivar:Esposizione – altitudine:

Quantità di olive prodotte nell’ultima campagna olivicola:Trattamenti eseguiti nell’ultima campagna olivicola (principio attivo e n° trattamenti):Concimazioni eseguite nell’ultima campagna olivicola (principio attivo e n° concimazioni):Lavorazioni eseguite nell’ultima campagna olivicola (decespugliatura, taglio dei polloni etc):Mesi della raccolta delle olive dell’ultima campagna olivicola (da/a):Metodo di raccolta:

#### La frangitura

Nome e sede del frantoio utilizzato nell’ultima campagna olivicola:Distanza tra luogo di raccolta e il frantoio (distanza media):Tempi di consegna delle olive raccolte (giornaliero, altro):Modalità di stoccaggio delle olive (cassoni, piazzale coperto, area manovra dei mezzi):Modalità di estrazione/frangitura:

Tempi medi di trasformazione (da consegna olive a frangitura):Modalità di stoccaggio dell’olio extravergine molito:Quantità di olio extravergine di oliva prodotto nell’ultima campagna olivicola:Luogo, modalità di stoccaggio dell’olio extravergine (silos, cisterne, interni, esterni, altro):

Luogo e modalità di confezionamento:Tipo di confezione utilizzate (da 1/3/5 litri, lattine, vetro, altro):

Caratteristiche chimiche (acidità, perossidi, polifenoli):

#### Descrizione organolettica e libera

Il mio olio è (dolce, piccante, fruttato, ecc.):

#### PREZZO SORGENTE

Prezzo sorgente al litro:Prezzo medio confezione (imballo+etichetta):Prezzo totale (riferito alle confezioni, specificare le dimensioni):Costi di spedizione (da aggiungere al prezzo totale):

Eventuali altre considerazioni: